 **Côtes de porc aux carottes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/cotes-de-porc-aux-carottes-septembre-2008-016-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 6** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **dans le filet  
– 2 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 3 oignons  
- 3 gousses d'ail  
- quelques brindilles de thym  
- 2 càs de vinaigre de noix  
- 2 jaunes d'œufs  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- 1 càs de persil haché**  
Éplucher et hacher finement oignons et ail.  
Éplucher et couper les carottes en bâtonnets ou en rondelles.  
Faire dorer les côtes sur leurs deux faces dans un filet d'huile. Réserver.  
Dans la même cocotte, faire revenir les oignons et l'ail en rajoutant un peu d'huile si nécessaire.  
Incorporer les carottes et bien remuer avant d'ajouter le thym et de l'eau chaude jusqu'à mi- hauteur des ingrédients. Saler, poivrer.  
Déposer la viande sur les légumes.  
Couvrir la cocotte et laisser mijoter à petit feu pendant 1 h environ.  
Retirer la viande de la cocotte et la réserver au chaud, retirer le thym.  
Dans une tasse, délayer les jaunes d’œufs avec le vinaigre et ajouter ce mélange ainsi que le persil dans les carottes.  
Faire épaissir à feu doux en remuant, sans faire bouillir.  
Disposer les carottes et la viande sur les assiettes.  
Napper la viande de sauce.  
Servir bien chaud.